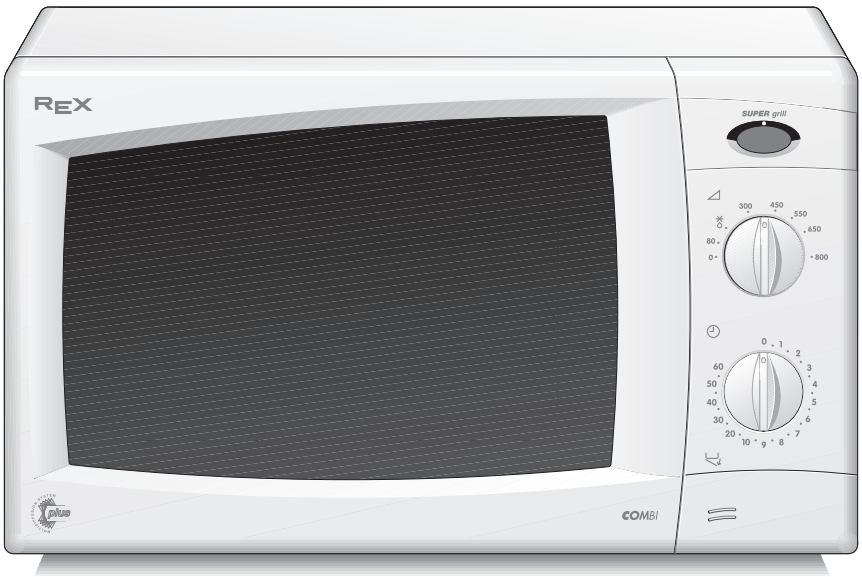
LIBRETTO ISTRUZIONI

LEGGETE E CONSERVATE QUESTE ISTRUZIONI



FORNO A MICROONDE
FM 195 SGG/FM 195 SGN/
FM 195 SGW/FM 195 SGX

REX

CE

8221913-57-01

Indice

Prima di usare il forno 4

Norme di sicurezza 5

Informazioni importanti 6

Disimballaggio 7

Dati tecnici 7

Installazione 8
– Posizione del forno
– Collegamento alla rete elettrica

Conoscete il vostro forno 9
– Le parti del forno
– Come montare il piatto rotante 10

Sistema di Distribuzione 10
– Pannello comandi 11
– Cottura a microonde 12
– Scelta dei recipienti per cottura a microonde e con grill
– Cio' che bisogna sapere sulla cottura a potenza variabile
– Come riscaldare cibi surgelati precotti 13
– Guida di cottura per i vari livelli di potenza del forno
– Contaminuti
– Cottura con grill 14
– Cottura combinata microonde e grill
– Note importanti per la cottura con il grill 15
– Consigli pratici

Schede 16
– Guida di cottura con grill
– Guida di cottura combinata
– Pulizia e manutenzione 17

Guida agli utensili ed accessori utilizzabili nel forno a microonde 18

Garanzia 19

Congratulazioni per il vostro nuovo forno a microonde!

Vi ringraziamo per aver scelto un prodotto Rex; siamo convinti che il Vostro nuovo forno a microonde Vi sarà utilissimo e Vi darà molte soddisfazioni. Come sempre avviene con un apparecchio nuovo, ci vuole un po' di tempo per imparare tutte le funzioni e le possibilità che offre. Poi però diventerà davvero indispensabile.

Prima di usare il forno

Leggete attentamente e per intero le istruzioni per l'uso.

Il Vostro nuovo forno a microonde Rex è molto facile da usare. Raccomandiamo però di leggere attentamente le istruzioni per l'uso, in modo da poter utilizzare nel migliore dei modi tutti i vantaggi e le funzioni che il forno offre. Leggete con particolare attenzione le «Norme di sicurezza» e le «Informazioni importanti», in modo da evitare errori d'uso e inutili rischi d'incidenti.

Conservate le istruzioni per l'uso in modo da poterle consultare anche in futuro. In caso di vendita di seconda mano, allegate anche le istruzioni.

Norme di sicurezza

Nota! Non usate il forno a microonde se sospettate che sia difettoso o se non siete sicuri del suo funzionamento o delle sue condizioni, specie per quanto concerne lo sportello e la relativa guarnizione. Contattate un centro assistenza autorizzato. Leggete attentamente le seguenti norme per impedire fughe di microonde:

(a) Il forno a microonde non va assolutamente mai usato con lo sportello aperto o qualora i ganci di bloccaggio dello sportello o l'inter-ruttore di sicurezza non siano funzionanti. Non manipolate mai il meccanismo di chiusura.

(b) Non avviate mai il forno nel caso in cui qualcosa si sia impigliato o incastrato nello sportello. Evitate l'accumularsi di resti di cibo o sporcizia all'interno dello sportello o sulle superfici di contatto tra forno e sportello. Pulite bene.

(c) Il forno non può essere usato se lo sportello o le superfici di contatto tra sportello e forno sono danneggiate o usurate, se la struttura del forno è danneggiata o storta (ciò potrebbe pregiudicare la corretta chiusura dello sportello) oppure se le cerniere dello sportello sono danneggiate o staccate.

(d) Non cercate mai di modificare o riparare un forno rotto. Tutte le riparazioni devono essere afídate ad un'impresa di servizio autorizzata.

Informazioni importanti

Il forno a microonde è un apparecchio sicuro purché si leggano attentamente il capitolo «Informazioni importanti» e tutti gli altri testi di avvertenza contenuti nelle istruzioni per l'uso, in modo da evitare un uso errato e rischi inutili. Leggete attentamente prima di installare e usare il forno.

- Il forno è idoneo a cuocere i cibi che vengono normalmente preparati in casa. Se esso viene usato per altri scopi, si rischiano danni alle persone e/o alle cose.
- Il forno è atto ad essere usato da adulti. Non lasciate che i bambini giochino con il forno e non lasciate i bambini piccoli incustoditi mentre il forno è in funzione.
- I lavori d'installazione, come il prolungamento del cavo ecc., vanno eseguiti da persona qualificata. Le operazioni eseguite da persone prive della necessaria istruzione possono pregiudicare il buon funzionamento del forno e provocare danni alle persone e/o alle cose.
- Non usate mai un forno guasto. Staccate il forno dall'alimentazione elettrica. Se il collegamento alla rete è costituito da una spina, estraete questa dalla presa di corrente (to cliete la spina senza tirare il cavo). In caso contrario, togliere dalla centralina elettrica il relativo fusibile.
- In caso di guasto o di problemi di funzionamento, contattate un centro assistenza autorizzato per la riparazione. Assicuratevi che vengano usati ricambi originali.
- Al momento di pulire il forno o di eseguire la manutenzione, accertatevi che sia staccata la corrente.
- Fate attenzione che non entri acqua nel forno attraverso l'apertura di ventilazione: essa potrebbe danneggiare le parti elettriche.
- Non fate mai funzionare il forno vuoto: esso potrebbe danneggiarsi gravemente. Per provare il forno, oppure se volete cucinare quantità molto piccole di cibo, mettete nel forno una tazza d'acqua per assorbire le microonde.
- Il piatto ed il suo supporto devono sempre essere al loro posto sul fondo del forno.

⚠ Riscaldando l'acqua o alcune bevande, può accadere che la temperatura superi i 100 gradi senza che il liquido inizi a bollire. A causa di questo surriscaldamento, il liquido potrebbe iniziare a bollire e riversarsi fuori dal recipiente quando questo viene toccato. Per evitare questa possibilità potete mescolare il liquido oppure tenere un cucchiaio nel recipiente durante il riscaldamento (è possibile usare un cucchiaio di metallo purchè sia immerso nel liquido). Un altro suggerimento è di aspettare almeno 20 secondi prima di prendere il recipiente, in modo che la temperatura si stabilizzi. Usate guanti da forno.

- **Siate cauti nel riscaldare cibi per bambini.** Togliete i coperchi dai vasetti e le tettarelle dai biberon prima di riscaldare. Controllate attentamente la temperatura del cibo riscaldato prima di darlo al bambino.
- Non usate posate o recipienti di metallo o con decorazioni metalliche. Potrebbero sprigionarsi scintille che rovinerebbero il forno e/o il recipiente.
- I punti metallici o le fascette con anima di filo metallico, usate per chiudere i sacchetti di plastica, possono provocare scintille e vanno quindi tolti.
- Accertatevi che i barattoli o altre confezioni non siano chiuse ermeticamente, in quanto potrebbe crearsi una sovrapressione.
- Controllate che il recipiente da usare sia in un materiale adatto. Alcune plastiche possono deformarsi o ammorbidirsi al calore. Altre plastiche, così come alcune ceramiche, possono spaccarsi, specie se la quantità di cibo da riscaldare è piccola. Non usate recipienti metallici.
- Per controllare se un recipiente è adatto, mettetelo vuoto al centro del forno, collocate accanto ad esso una tazza d'acqua e riscaldate alla massima potenza per un minuto. Dopo questa prova, il recipiente dovrà avere in tutti i punti una temperatura non superiore a quella della vostra mano.
- Non lasciate mai il forno incustodito mentre è in funzione, specialmente se il cibo viene riscaldato in contenitori di carta, plastica o altri materiali incendiabili.

- Non riscaldate oli o grassi alimentari, in quanto la temperatura non può essere controllata. Siate cauti con i popcorn, che potrebbero surriscaldarsi e prendere fuoco.
- Non usate mai il forno per riscaldare oggetti di qualsiasi genere.
- In caso di tempo di riscaldamento molto prolungato, alcuni alimenti possono carbonizzarsi e sviluppare fumo. In questo caso spegnete il forno ma non aprite lo sportello, in modo da soffocare un eventuale fuoco.

⚠ Se necessario, soffocate il fuoco con un coperchio. Non usate mai acqua.

Disimballaggio

Nota: Controllate che il forno non sia danneggiato. Eventuali danni di trasporto vanno immediatamente comunicati al responsabile del trasporto.
Dopo aver rimosso l'imballo, controllate che il prodotto sia privo di difetti. Eventuali danni, difetti o parti mancanti vanno comunicati subito al venditore.
Non lasciate i materiali dell'imballo alla portata del gioco dei bambini, che potrebbero riportare danni.

Dati tecnici

Dimensioni esterne	Larghezza	477 mm
	Profondità	351 mm
	Altezza	284 mm
Dimensioni vano	Larghezza	288 mm
	Profondità	304 mm
	Altezza	212 mm
Volume		18 litri

Potenza assorbita microonde	2300W
Potenza microonde	800W
Potenza grill	1100W
Tensione	230–240 V,
Monofase, 50 Hz	
Fusibile	16A
Peso	15.5 kg

CE

Installazione

Posizione del forno

1. Il forno va collocato su una superficie piana e stabile, con buona ventilazione attorno al forno. Non collocate il forno vicino ad altre fonti di calore, come il fornello o un termosifone. Non usate il forno se si è formata della condensa sull'esterno dello sportello: ciò significa che nell'ambiente vi è troppa umidità.
2. Non bloccate le aperture di ventilazione del forno: esso potrebbe surriscaldarsi e spegnersi automaticamente in seguito allo scatto della protezione antisurriscaldamento. In questo caso, il forno non può essere fatto funzionare se non quando è ritornato alla normale temperatura. Tra il forno e la parete più vicina ad esso deve esservi uno spazio libero di almeno 5 cm perché la ventilazione sia sufficiente. I piedini non devono essere tolti.
3. Togliete tutti i materiali d'imballaggio dall'interno del forno, e sistemate il supporto del piatto di vetro ed il piatto stesso sul fondo del vano del forno. Il forno non può essere usato senza che il supporto ed il piatto siano montati al loro posto.
4. Prima di usare il forno, passate un panno umido nel suo interno, sullo sportello e sulle superfici di tenuta.
5. Collocate il forno il più possibile lontano da apparecchi radio o televisori. Se il forno è installato troppo vicino a questi apparecchi, possono verificarsi delle interferenze.

Collegamento alla rete elettrica

Il forno è completo di cavo e spina per il collegamento a presa di corrente per 230-240 V, 50 Hz, 16 A, con fusibile a parte. Il collegamento a terra riduce al minimo i rischi in caso di un eventuale corto circuito. Assicuratevi che la tensione della rete corrisponda a quella dell'apparecchio.

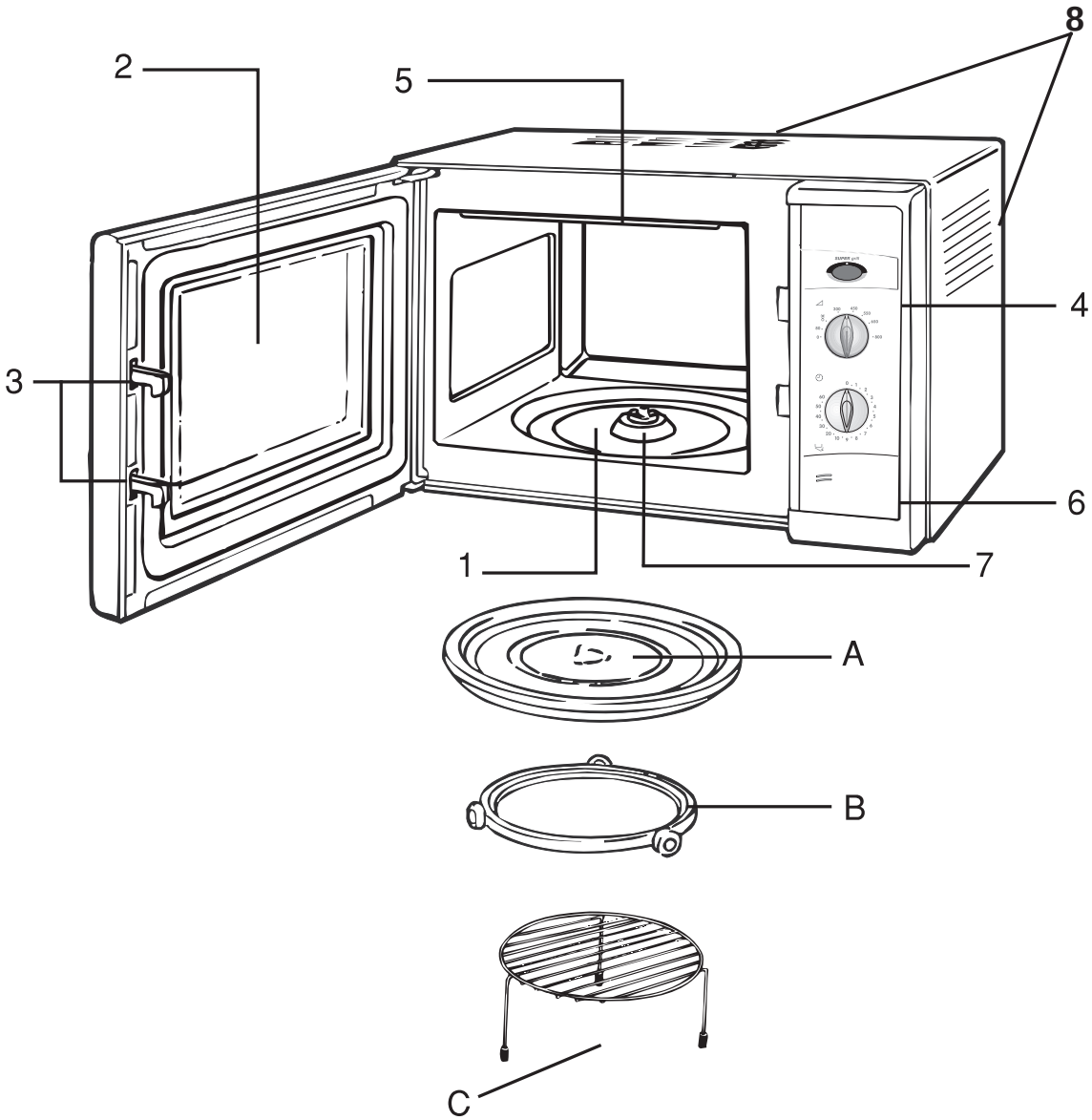
Nota! Se per collegare il forno alla presa è necessaria una prolunga, accertatevi che anche la prolunga abbia la messa a terra.

⚠ Se il forno viene collegato ad una presa senza messa a terra, si rischia una scossa elettrica e quindi eventuali danni alle persone e/o alle cose.

Il forno è munito di un cavo speciale. Se il cavo si danneggia, va sostituto con un cavo equivalente da personale specializzato. In caso di dubbi sul collegamento elettrico del forno, rivolgetevi ad uno specialista.

Importante! Grazie alle sue dimensioni compatte, il forno può essere collocato dovunque sul piano di lavoro della cucina o su un tavolo; inoltre lo potrete facilmente portare con voi, ad esempio nella vostra casa di villeggiatura. Assicuratevi sempre che il forno venga collocato su una base piana e stabile ed accertatevi che i suoi piedini siano sempre al loro posto, in modo da consentire una ventilazione adeguata.

Conoscete il vostro forno



Le parti del forno

1. Vano cottura.
   Tieni pulita la cavita' del forno, in particolare la zona inferiore dove deve essere posizionato il piatto rotante.
2. Finestra.
3. Ganci di bloccaggio e sicurezza.
4. Pannello comandi.
5. Grill.
6. Pulsante per l'apertura dello sportello.
   Premi il pulsante per aprire lo sportello.
7. Perno del piatto rotante.
8. Targa matricola.

A Piatto rotante.
Posiziona il piatto sopra lo speciale supporto al centro del vano cottura.

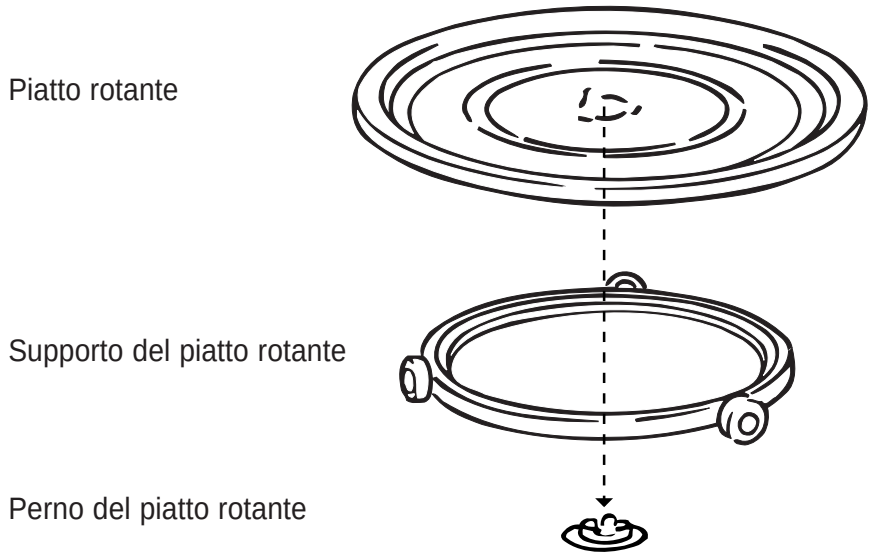
B Supporto del piatto rotante.
Posiziona il supporto sulla base del vano cottura.

C Griglia metallica.

Come montare il piatto rotante

1. Posizionare il supporto del piatto rotante sulla base del vano cottura.
2. Quindi posizionare il piatto rotante sullo speciale supporto come indicato nel disegno.
   Accertarsi che l'invito del piatto rotante sia perfettamente agganciato al perno situato al centro del vano cottura.
   Non montare mai il piatto rotante al rovescio.

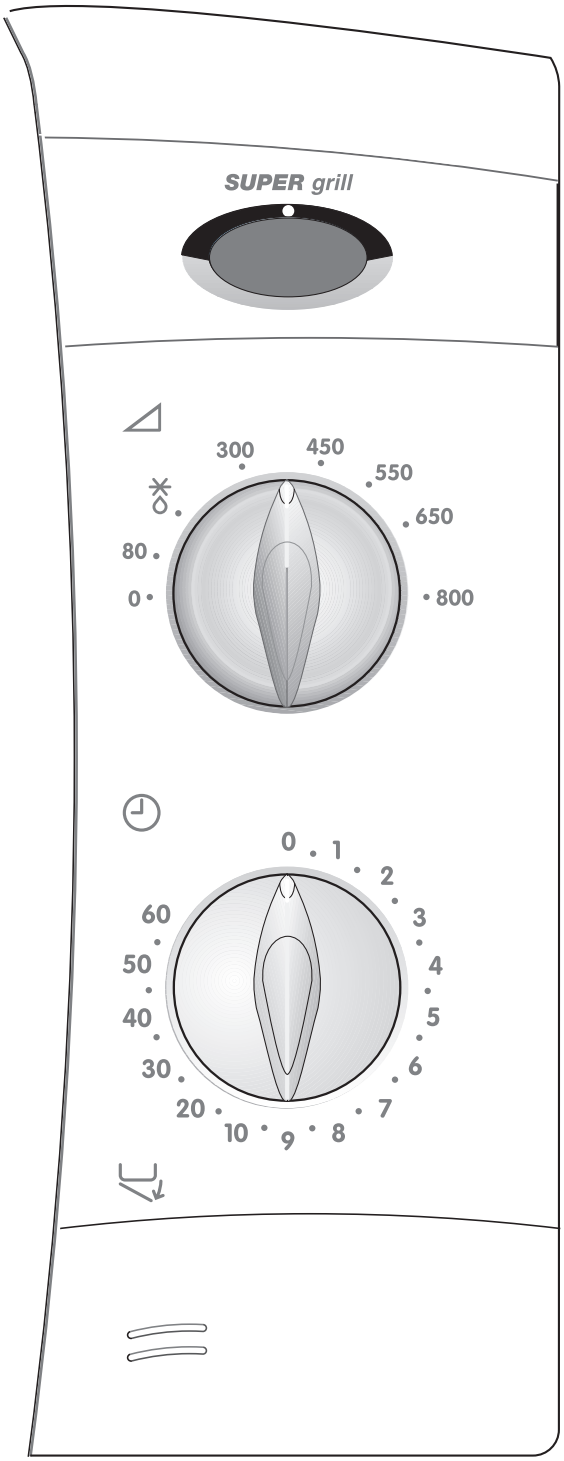
- Durante le operazioni di cottura sia il piatto rotante che il suo supporto devono essere sempre usati contemporaneamente.
- Durante la cottura gli alimenti ed i rispettivi contenitori vanno sempre sistemati sul piatto rotante.
- Il piatto rotante può girare sia in senso orario che antiorario.



Sistema di Distribuzione

L'onda di calore è un sistema di distribuzione delle microonde molto avanzato di concezione rivoluzionaria che garantisce uno svolgimento regolare ed uniforme delle operazioni di cottura, scongelamento e riscaldamento degli alimenti.
Dal punto di vista tecnico, questo sistema si è ottenuto posizionando il generatore delle microonde – il magnetron – in modo che vada ad alimentare direttamente il vano di cottura.
Il risultato è una distribuzione omogenea delle microonde che riescono a raggiungere ogni punto del vano di cottura.
L'onda di calore inoltre riesce a garantire un'uniforme distribuzione del calore sull'intero alimento, sia all'interno che all'esterno.

Pannello comandi



1. **Tasto Grill.**

2. **Selettore della potenza.**
   Deve essere regolato sul livello desiderato ed adatto al cibo.

2. **Timer.**
   Seleziona il tempo di cottura desiderato. La cottura iniziera' automaticamente. Il conta-minuti operera' in modo piu' accurato se si porta la manopola su una cifra piu' alta e poi, ritornando indietro, la si posiziona sul tempo desiderato.

Cottura a microonde

Girare il Selettore di Potenza sul livello di potenza desiderato. Impostare il tempo di cottura programmando il timer sul tempo desiderato. Il forno inizia a funzionare. Al termine del ciclo di cottura, si sente un segnale acustico e cessa l'emissione delle microonde.

i Durante la cottura a microonde, si può cambiare sia il livello di potenza selezionato, sia il tempo di cottura, nonostante il forno sia in funzione. Basta girare il Selettore di Potenza e/o il Timer. Per esempio, si può partire al massimo livello di potenza e poi si può diminuire fino al livello scongelamento. Questo metodo più rapido è consigliato per alimenti ad alta densità con peso superiore a 450 gr.

i In questo forno a microonde c'è anche la possibilità di aggiungere la funzione Grill durante la cottura. Basta premere il tasto Grill. Si accenderà la spia luminosa del grill.

Scelta dei recipienti per cottura a microonde e con grill

Per la cottura a microonde e con grill, si prestano svariati tipi di recipienti. Gran parte dei materiali, ad esempio vetro, porcellana, ceramica, plastica e carta, sono adatti per la cottura a microonde, ma non il metallo. E' comunque possibile usare del foglio d'alluminio per coprire le parti di cibo particolarmente sensibili (ossa, parti con poca carne) durante la cottura a microonde.

Durante la cottura con grill, il recipiente è soggetto ad un forte calore e quindi il suo materiale (vetro o ceramiche speciali da forno) deve essere adatto all'uso in forni normali. Se il cibo deve essere solo grigliato e non cotto a microonde, è possibile usare un recipiente di metallo.

Se il cibo deve essere prima cotto a microonde e poi dorato con il grill, scegliere un recipiente termoresistente fin dall'inizio. Prima di dare inizio al programma con il grill, ricordatevi di togliere dal recipiente il coperchio, la carta oleata o la pellicola.

Cio' che bisogna sapere sulla cottura a potenza variabile

La tecnologia Rex è riuscita ad eliminare il principale svantaggio della cucina a microonde: vale a dire la sua mancanza di flessibilità. Questo risultato è stato ottenuto perfezionando questo modello con la funzione a potenza variabile.

E´utile conoscere anche questa opportunità offerta da questo forno che vi dà la libertà di scegliere la velocità desiderata nella cottura a microonde; e questo non comporta solo un risparmio di tempo, ma contribuisce anche a migliorare il gusto e la presentazione degli alimenti. Naturalmente il livello di massima potenza corrisponde al metodo di cottura più rapido (posizione 800W).

Con questa funzione viene migliorata anche la flessibilità delle operazioni di scongelamento, dal momento che si possono scongelare alcuni alimenti sia impostando solamente il livello scongelamento, oppure partendo con il livello potenza massima (posizione 650W) e quindi riducendo la velocità tramite la commutazione sul livello scongelamento. Questo metodo di scongelamento più rapido è consigliato per alimenti ad alta densità con peso superiore a 450 gr. (1 libbra), quali ad esempio gli stinchi. Sarà poi l'esperienza acquisita ad insegnarvi come sfruttare nella maniera più efficace la cottura con vari livelli di potenza. Lo schema riportato più avanti vi suggerisce come usare il forno con i vari livelli di potenza impostati.

Come riscaldare cibi surgelati precotti

- Il tempo di cottura consigliato dal produttore dell'alimento deve essere considerato sempre come indicativo. Qualora, allo scadere del tempo di cottura indicato, la pietanza non è ben calda e fumante, bisognerà rimetterla nel forno e continuare la cottura fino ad ottenre il risultato voluto, nella stessa maniera di quando si usa un forno tradizionale.
- Mescolare sempre il cibo regolarmente, in particolar modo quando si tratta di salse e pietanze in tegame.
- Il tempo di attesa è molto importante, fa parte del processo di cottura ed inoltre permette la distribuzione di una temperatura uniforme su tutta la pietanza.

Guida di cottura per i vari livelli di potenza del forno

Regolazione della potenza		**Uso consigliato**
0 W	no power	Timer
80 W	Riscaldamento leggero	Tenere le pietanze al caldo.
150 W	Scongelamento	Scongelare cibi surgelati.
300 W	Ebollizione lenta	Completare il ciclo di cottura per alcuni arrosti in tegame. Fricassee e stufati. Creme o dolci di ricotta al forno.
450 W	Media potenza	Scongelamento rapido e riscaldamento di fricassee e stufati. Cottura al forno di torte e pan di Spagna.
550 - 650 W	Riscaldamento	Riscaldare cibi precotti. Cuocere arrosti di carne e pollame.
800 W (HiW)	Massima potenza	Far bollire o riscaldare liquidi. Cuocere verdure. Preriscaldare un piatto con rosolatura.

Contaminuti

Mettere il Selettore di Potenza al livello "0". Impostare il contaminuti girando la manopole del timer sul tempo desiderato.
Il forno a microonde non parte ed, una volta trascorso il tempo programmato si attiva un segnale acustico.

i Se si seleziona un livello di potenza diverso da "0", inizia la cottura a microonde.

Cottura con grill

Nettere il Selettore di Potenza sullo ”0”. Impostare il tempo di cottura girando la manopole del timer sul tempo desiderato. Il forno inizia a funzionare. Premere il tasto Grill. La spia luminosa del grill si accende.

Se si apre lo sportello del forno durante la cottura, il grill si spegne. Per riprendere la cottura, chiudere lo sportello e premere il tasto grill di nuovo.
Al termine del ciclo di cottura, il grill si spegne e si attiva un segnale acustico.

i A cottura iniziata, si può modificare il tempo di cottura, nonostante il forno sia in funzione. Basta girare la manopola del Timer.

Cottura combinata microonde e grill

Mettere il Selettore di Potenza al livello desiderato.
Impostare il tempo di cottura girando la manopola del timer. Il forno inizia a funzionare. Premere il tasto Grill. La spia luminosa del grill si accende.

Se si apre lo sportello del forno durante la cottura, il grill si spegne e automaticamente si blocca l’erogazione delle microonde. Per riprendere la cottura, chiudere lo sportello e premere il tasto grill di nuovo.
Al termine del ciclo di cottura, cessa la cottura combinata grill e microonde, e si attiva un segnale acustico.
Il forno ritorna al modo di cottura ”solo a microonde”.

i Durante il modo di funzionamento microonde e grill, si può modificare sia il livello di potenza selezionato che il tempo di cottura con il forno in funzione. Il grill non può essere disattivato premendo il tasto del grill. Per disattivarlo, aprire lo sportello e quindi chiuderlo.

Note importanti per la cottura con il grill

1. Se si versa ad es. dell'acqua sulla finestra dello sportello durante o subito dopo il programma col grill, il vetro si può spaccare.
2. Siate prudenti ed usate guanti da forno o presine per maneggiare il recipiente, il piatto rotante o la griglia. Anche l'interno dello sportello può diventare molto caldo.
3. Dopo aver grigliato, evitate di raffreddare bruscamente il recipiente usato oppure il piatto rotante. Un improvviso cambiamento della temperatura può provocarne la rottura.
4. Il forno si riscalda nella sua parte superiore. Non appoggiate quindi niente sul forno che possa essere danneggiato dal calore.
5. Durante la cottura è normale che sullo sportello si formino vapore, condensa o anche gocce d'acqua. Questo dipende dall'umidità del cibo in cottura e non influisce in alcun modo sulla sicurezza del forno.

Consigli pratici

- Tenete pulito il forno: evitate di far sgocciolare i cibi e pulite anche sotto il vassoio di vetro e all'interno dello sportello.
- Scegliete recipienti larghi, preferibilmente ovali o rotondi, muniti di coperchio.
- Non usate recipienti di metallo o con decorazioni metalliche. Alcune plastiche possono fondere e deformarsi a causa del calore del cibo.
- Coprite i cibi durante la cottura servendovi di un coperchio di vetro, di un piatto oppure di carta oleata.
- I dolci possono essere scongelati direttamente nel cestino nel quale verranno serviti, oppure su un pezzo di carta da cucina.
- Se si riscalda il cibo congelato nella sua confezione (ad es. un sacchetto di plastica), è bene aprire prima la confezione. Non usate confezioni contenenti metallo o con decorazioni metalliche. Togliete eventuali punti metallici, fogli di alluminio o simili. E' possibile però usare piccoli pezzi di foglio di alluminio per coprire parti di cibo particolarmente sensibili, ad es. le coscie del pollo.
- I cibi con buccia (ad es. patate) o pelle (ad es. salsicce) vanno perforati con una forchetta. Non cuocete uova nel forno: potrebbero esplodere.
- Collocate i pezzi più grandi e di maggior spessore vicini al bordo del recipiente; se possibile, è però meglio suddividere il cibo in parti di grandezza uniforme. Collocate il recipiente col cibo da cuocere al centro del forno.
- Per ottenere una distribuzione più uniforme del calore, è bene mescolare o voltare il cibo.
- Scegliete sempre un tempo di cottura più breve di quello indicato nella ricetta. E' meglio cuocere ancora per qualche minuto alla fine, piuttosto che rischiare una cottura troppo lunga. Più grande è la quantità di cibo e più lungo sarà il tempo di cottura.
- Usate poca acqua oppure non aggiungetene affatto. Alcuni cibi richiedono però l'aggiunta di acqua.
- Riducete la quantità di sale e di spezie: dal momento che non vi è acqua di cottura, il loro sapore non si disperde. Il sale assorbe l'acqua
  e può quindi influire sul risultato. Insaporite il cibo dopo la cottura.
- Lasciate il cibo a riposo alcuni minuti, in modo che il calore si distribuisca uniformemente.
- Usate solamente termometri del tipo apposito per forni a microonde.
- Per togliere il recipiente dal forno, usate guanti da cucina. Il cibo caldo può riscaldare molto il suo recipiente.

Schede

Guida di cottura con grill

NOTA: La maggior parte dei cibi devono essere sistemati sulla griglia superiore con un piatto infilato sotto per raccogliere eventuali versamenti di cibo o di liquido e limitare la pulizia. Girare tutto il cibo a metà cottura.

Alimenti	Quantita' (peso)	Tempo di cottura	Note
Pane tostato	2 fette	5 – 6 min	
Toast con formaggio	2 fette	7 – 8 min	per tostare 5 – 6 min

Guida di cottura combinata

Alimenti	Quantita' (peso)	Posizione del selettore di potenza	Tempo di cottura	Note
Pancetta	4 fette (100 gr)	Grill+150W	7 – 9 min.	
Roast-Beef	1000 gr	microonde Solo 750W	25 min.	Ungere con olio, condire con sale e pepe. Dopo la cottura attendere 15 – 20 min. prima di servire.
Arrosto di maiale	1000 gr	Grill+150W	5 – 6 min.	
Braciole di maiale	2 (300 gr)	Grill+150W	20 – 25 min	Ungere con olio, condire con sale, pepe e paprica.
Pollo tagliato a metà	1000 gr	Grill+150W	15 – 25 min.	Ungere con olio, condire con sale, pepe e paprica.
cosce	4 (500 gr)	Grill+150W	25 – 30 min.	
Hamburger Surgelato	4 (200 gr)	Grill+150W	12 – 15 min.	
Salsicce	12 (650 gr)	Grill+150W	10 – 15 min.	
Filetti di pesce	2 (350 gr)	Grill+150W	22 – 24 min.	Ungere con olio, condire con sale e pepe.
Patate	2 (150 gr)	Grill+150W	16 – 18 min.	

NOTA:

Usare la griglia o il piatto girevole per arrostire tagli di carne, braciole di maiale o di agnello e il pollo, ecc. Coprire le parti più sottili e i bordi. Appoggiare un piatto sul piatto girevole sotto la griglia del grill per raccogliere eventuali liquidi. Girare a metà cottura, ad eccezione dei pasti pronti, del formaggio tostato, ecc.

Pulizia e manutenzione

Nota! Prima di pulire il forno, staccate la spina dalla presa di corrente.

Non usate detergenti da forno o altri prodotti forti e corrosivi o abrasivi. Pulite il forno internamente ed esternamente con un panno morbido umido; se necessario, usate del detersivo manuale per piatti.
Per togliere il piatto rotante, sollevatelo verticalmente con entrambe le mani e poi estraetelo dal forno.
Pulite eventuali spruzzi, gocce, briciole e altre tracce di cibo non appena possibile. Non lasciate che il grasso e gli spruzzi si accumulino. Ciò potrebbe causare fughe di microonde. Usate un panno morbido e umido e, se necessario, del detersivo manuale per piatti. Pulite anche lo sportello, la sua cornice, il piatto di vetro ed il fondo del forno sotto il piatto.
Rimettendo al suo posto il piatto di vetro, accertatevi che esso sia ben centrato sul suo asse.

Controllate regolarmente che la guarnizione dello sportello sia integra; se il forno è rotto, non usatelo prima che sia stato riparato da personale autorizzato.
Eliminate l'eventuale condensa che si forma nel forno durante la cottura, servendovi di un panno umido o ad es. di carta da cucina.
Usando il forno, l'elemento grill può macchiarsi di grasso. Attendete fino a che il forno non si sia raffreddato e rimuovete il grasso prima di usare di nuovo il forno. Le macchie possono causare cattivo odore e fumo quando il grasso si brucia.
Il crelo del forno può essere pulito usando un detergente neutro e ripassando poi con un panno asciutto. Eseguite la pulizia con delicatezza: il materiale del soffitto si danneggia facilmente.
Il piatto rotante, la griglia ed il supporto del piatto possono essere tolti dal forno e puliti con un detergente neutro. Maneggiate il supporto del piatto con cura.

Guida agli utensili ed accessori utilizzabili nel forno a microonde

Per la cottura nel forno a microonde vi è un vario assortimento di utensili

Per la vostra stessa sicurezza e per evitare danni sia al forno che agli utensili. E' necessario adoperare utensili e materiali appropriati. La Guida generale riportata qui di seguito vi potrà essere d'aiuto in questa scelta.

Materiale combinata	**Utensili**	**Cottura a microonde**	**Cottura con grill**	**Cottu microonde + grill**
Ceramica e vetro	Pirofile in vetro	OK	OK	OK
	Recipienti di vetro con decorazioni in metallo	NO	NO	NO
	Cristallo	NO	NO	NO
Porcellana	Senza decorazioni in metallo	OK	OK	OK
Terraglia		OK	OK	OK
Plastica	Recipienti resistenti al calore	OK	NO	NO
	Pellicola trasparente	OK	NO	NO
Carta	Tazze, piatti, salviette	OK	NO	NO
Carta Oleata		OK	NO	NO
Legno		NO	NO	NO
Metallo	Teglie	NO	OK	NO
	Foglio d'alluminio	*NO	OK	NO
Accessori	Griglia metallica	**OK	OK	OK
	Piatto rotante	OK	OK	OK
	Supporto del piatto rotante	OK	OK	OK

OK: Utensili ed accessori che possono essere usati.
NO: Utensili ed accessori de evitare.
Nota: *Uso del foglio d'alluminio, utilizzabile solo per schermare le parti più delicate dei cibi quali, ali di pollo, bordo esterno degli arrosti ecc.
**Non usate recipienti di metallo o il foglio di allumunio con la griglia metallica.

Garanzia

Assistenza tecnica e parti di ricambio

1 anno di garanzia.
Rivolgersi ai Centri di Assistenza Tecnica comunicando il modello dell'elettrodomestico e il codice di prodotto (v.targhetta all'interno). I ricambi originali si trovano solo presso i nostri Centri di Assistenza Tecnica.

REX